

Spanakopita aux épinards et feta |

Recette pour 4 personnes

Description

Ce plat est un grand classique de la cuisine grecque. Un délicieux feuilleté fait de pâte filo farci d'un mélange de fromages et d'épinards.

L'astuce du chef

Pour un montage plus simple, il est aussi possible de faire cette recette dans un moule à tarte.

Ingrédients

Farce

- 100 Gr Fromage feta
- 100 Gr Ricotta
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 125 Gr Bébés épinards
- 150 Gr Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Origan séché
- 1 Pincée(s) Graines de fenouil moulues

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Feuilleté

- 4 Feuille(s) Pâte filo
- 50 Gr Beurre

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Lavez les feuilles d'épinard et les tailler en lanières (1 cm).

Émiettez le fromage feta.

Ciselez finement l'oignon et hachez l'ail.

Faites fondre le beurre.

Farce

Dans une casserole à feu moyen, faites suer l'oignon dans un peu d'huile. Ajoutez les épinards et l'ail. Laissez cuire jusqu'à ce que les épinards soient tombés. Égouttez les épinards dans une passoire en pressant bien pour extraire le maximum de liquide. Placez dans un bol.

Ajoutez le reste des ingrédients de la farce et mélangez. Divisez en 8.

Spanakopita

Superposez 2 feuilles de pâte filo en les badigeonnant chacune du beurre fondu. Coupez-y quatre

bandes sur la longueur.

Déposez une portion de garniture à une extrémité de chaque bande. Repliez le triangle sur lui-même plusieurs fois pour former un petit chausson. Déposez les triangles sur une plaque de cuisson tapissée d'un tapis de silicone ou de papier parchemin. Badigeonnez les chaussons de beurre fondu. Faites cuire 20-25 minutes dans votre four préchauffé.

Bon appétit!